



PRESSEINFORMATION

Köln, 20. Mai 2020.

Frisch. Gesund. Nachhaltig - so geht Pressekonferenz heute.

Catering in Zeiten von Covid-19 - Gäste, Mitarbeiter, Lieferanten – alle wollen Sicherheit. Deshalb hat die neue Normalität zwei Prioritäten: Hygiene und Abstand.

Kirberg wäre nicht Kirberg, wenn Jutta Kirberg und ihr Team sich hier nicht etwas Besonderes hätten einfallen lassen: Die Getränke und der Lunch als Picknick in Trolleys serviert, wie die Gäste sie aus Flugzeugen kennen, bei Kirberg Catering natürlich mit „First-Class Service“.

Jeder Teilnehmer bekommt am persönlichen Tisch seine Speisen im Glas serviert, es gibt sechs Gerichte in verschiedenen Größen. Kein Buffet und keine offenen Speisen.

Das Messepicknick wird in der Kirberg Küche unter den hygienischen Standards frisch zubereitet, sicher und nachhaltig in Gläser verpackt und chic gebrandet:

- In eine Milchflasche abgefüllt, Sauerampfer-Suppe und Möhren-Kokos-Suppe
- In der Konservendose mit Deckel frisch angerichtet, der Caesar's Salad
- Im Glas serviert, abgedeckt mit Papiercaps, der Nachtisch aus Erdbeeren
- Im Schraubglas serviert, das Gulasch vom Weiderind und das Süßkartoffelcurry

Das Picknickkonzept der im Glas verpackten Speisen ist fast grenzenlos einsetzbar, fürs Office oder das größere Meeting mit vielen Teilnehmern. Für Messe und Standcatering ist diese neue Art von Messepicknick gut planbar und sauber und hygienisch in der Anwendung, aber auch ein guter Tipp für ein schnelles und bequemes Abendessen zuhause.





Das Unternehmen Kirberg Catering

Seit über 35 Jahren krönt die Kirberg GmbH jeden Event mit Genuss. 1982 legte Jutta Kirberg mit der Bewirtung

der Rolling Stones, im Müngersdorfer Stadion in Köln, den Grundstein für Kirberg Catering.

Seitdem ist das Unternehmen zu einer Größe im deutschen Event-Catering gewachsen.

Als leidenschaftliche Gastgeberin sorgt sie dafür, Freude und Genuss gleichsam zu vermitteln.

Sie setzt bei ihrer täglichen Arbeit auf bewährte Zutaten: Qualität, Kreativität und Begeisterung.

Einen Schwerpunkt setzt die zielstrebige Geschäftsfrau, die für ihr hohes Engagement zu Genuss und Kulinarik zur Genussbotschafterin von Köln ernannt wurde, dabei bevorzugt auf die außergewöhnliche und besondere Inszenierung mit dem Ziel, Events einmalig zu machen. Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen.

Erst im Januar 2020 erhielt Kirberg den BrandEX Event-Award und 2019 wurde Kirbergs Gartenlokal Dank Augusta mit dem Award der Gastfreundschaft von der GEVA ausgezeichnet.

In der Flora Köln ist Kirberg seit 2014 exklusiver Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH und betreibt das Gartenlokal Dank Augusta auf der Südterrasse.

Seit 2017 ist Kirberg GmbH Catering-Partner der Koelnmesse für den Kongress- und Veranstaltungsbereich als Partner von Aramark.

Pressekontakt Kirberg GmbH

Simone Lenz

Marketing & PR | Kirberg GmbH

Deutz-Mülheimer Str. 109, 51063 Köln

s.lenz@kirberg-catering.de,

Tel: +49 221 284 8209

Website: <https://www.kirberg-catering.de/>

Facebook: <https://www.facebook.com/KirbergCatering/>

Instagram: https://www.instagram.com/kirberg_catering/